

UMOWA NR .../2018

zawarta w dniu pomiędzy:

Miasto Leszno
ul. Karasia 15
64-100 Leszno
NIP: 697 22 59 898

**Zespół Szkół nr 2 w Lesznie
z siedzibą w 64-100 Leszno, ul. Prusa 33**

reprezentowanym przez:

Krystynę Łasowską – Dyrektora Zespołu Szkół nr 2 w Lesznie
zwanym dalej „Zamawiającym”

a

.....
reprezentowaną/ym przez:

....., zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”,
o następującej treści:

Umowę zawarto w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie Zamówienia Publicznego na usługi społeczne przeprowadzonego zgodnie z art.138o ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017 poz. 1579, ze zm.), zwaną dalej „ustawą” lub „PZP”.

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usługi pn: **„Najem kuchni i stołówki szkolnej oraz przygotowanie i wydawanie posiłków dla uczniów Zespołu Szkół nr 2 w Lesznie”**

CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.

na rzecz Zamawiającego, zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, opisem przedmiotu zamówienia oraz ofertą Wykonawcy będącymi integralną częścią niniejszej umowy.

2. Usługa będzie polegać na przygotowaniu, dostarczeniu i wydawaniu w odpowiednich pomieszczeniach Zamawiającego obiadów na bazie półproduktów najwyższej jakości. Żywieniu podlegają uczniowie Zespołu Szkół nr 2 w Lesznie.
3. Wykonawca zobowiązuje się do żywienia uczniów Zamawiającego w maksymalnej ilości 300. Żywienie będzie polegało na przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu uczniom posiłku spełniającego określone w niniejszej umowie składającego się z zupy, drugiego dania.

§ 2

Zakres umowy

1. Usługa przygotowania posiłków winna być wykonywana z zachowaniem warunków i wymogów określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. oraz w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych i spełniać normy określone przez Instytut żywności i żywienia dla

danej grupy wiekowej. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględny przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.

2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji uczniów. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, przy czym ilość obiadów Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy, w dniu ich wydawania telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej, do godz. 9.00 każdego dnia wydawania posiłków.
3. Posiłki będą wydawane od poniedziałku do piątku.
4. Posiłki jak również wszelkie produkty i półprodukty, Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach posiadających dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
5. W celu prawidłowego realizowania zadań określonych w niniejszej umowie Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia wydawalni i stołówki. Określenie zasad udostępnienia pomieszczeń zostanie uregulowane w odrębnej umowie najmu lokalu użytkowego zawartej pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym.
6. Godziny wydawania posiłków: od 12:15 do 15:15 (godzina 12:15 jest godziną rozpoczęcia wydawania posiłków).
7. Na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji prac i dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.
8. W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę posiłku nie spełniającego warunków umowy np. posiłku niepełnowartościowego lub w przypadku nierozpoczęcia wydawania posiłku w wymaganym przez Zamawiającego czasie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia nowego posiłku zgodnego z warunkami umowy i wydania go, do godziny 15:05 tego samego dnia.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian godzin wydawania posiłków – uzgodnienie zmiany z Wykonawcą nastąpi co najmniej na 3 dni robocze przed terminem wprowadzenia tej zmiany. Zmiana godzin wydawania posiłków nie wymaga podpisania aneksu do umowy.
10. Wykonawca będzie zapewniał wydawanie posiłków zgodnych z wymaganiami Zamawiającego, opisanymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, niniejszej umowie oraz szczegółowych wymogów dotyczących posiłków stanowiących załącznik nr 1 do niniejszej Umowy, według jadłospisów załączonych do oferty lub według innych jadłospisów uzgodnionych z Zamawiającym. Wszystkie jadłospisy, według których będą przygotowywane posiłki powinny zawierać gramatury wraz z załączeniem kalkulacji wartości „wsadu do kotła”. Średnia wartość "wsadu do kotła" w jednej dekadzie nie może być niższa niż wartość przedstawiona w ofercie i ujęta w niniejszej umowie.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli w siedzibie i pomieszczeniach halach produkcyjnych Wykonawcy, jak również w pomieszczeniach udostępnionych Wykonawcy w celu wydawania posiłków, dotyczącej w szczególności rodzaju i jakości produktów użytych do przygotowania posiłków, sposobu przygotowania, stanu sanitarnohigienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu.
12. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłoszenia wniosku o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

§ 3

Zobowiązania Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędną wiedzę, umiejętności oraz kwalifikacje do wykonania przedmiotu niniejszej Umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z zachowaniem należytej staranności, z uwzględnieniem zawodowego charakteru swojej działalności, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
3. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym właściwym dla miasta Leszna.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w najmowanych pomieszczeniach z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
6. Wykonawca w ramach wynagrodzenia zobowiązany jest w szczególności do:
 - a) zapewnienia do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego co najmniej 1 osoby w godzinach od 9:00 – 15:30,
 - b) przygotowywania potraw (w tym mięsa) w piecu konwekcyjno-parowym lub podobnym urządzeniu służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków,
 - c) zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień oraz zapewnienia możliwości szczątkowej degustacji posiłków w celu przeprowadzenia kontroli jakości (oceny organoleptycznej),
 - d) zapewnienia na własny koszt produktów do przygotowania posiłków oraz posiadania zapasów żywności niezbędnych do przygotowania posiłków na dany dzień,
 - e) przygotowywania posiłków, według jadłospisów przedstawionych w ofercie lub innych uzgodnionych z Zamawiającym oraz dostarczania ich do miejsca wydawania przy ul. Prusa 33 w Lesznie; warunkiem wprowadzenia jadłospisu innego niż załączone do oferty jest uzgodnienie go z Zamawiającym najpóźniej w piątek tygodnia poprzedzającego wprowadzenie nowego jadłospisu. Wszystkie jadłospisy powinny zawierać kalkulację wartości „wsadu do kotła”. Średnia wartość „wsadu do kotła” w jednej dekadzie nie może być niższa niż wartość ustalona w trakcie niniejszego postępowania.
 - f) dostarczania, przygotowywania i wydawania posiłków zgodnie z zasadami i w terminach określonych w § 2 Umowy.
 - g) zapewnienia szklanych/ceramicznych naczyń oraz metalowych sztućców w ilości niezbędnej do realizacji zamówienia,
 - h) bieżącej wymiany wyszczerbionych, pękniętych, uszkodzonych naczyń i sztućców na naczynia i sztućce bez uszkodzeń,
 - i) porcjowania i wydawania posiłków we własnych naczyniach wielokrotnego użytku, w wyznaczonym miejscu i czasie,
 - j) codziennego sprzątania bloku jadalnianego i terenu szkoły, po którym dokonuje się transportu towarów z auta do bloku jadalnianego oraz codziennego wynoszenia resztek żywieniowych, ponoszenia kosztów zakupu środków czystości niezbędnych do sprzątania i mycia,
 - k) używania jedynie środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny,
 - l) uzyskania własnym staraniem i na własny koszt wszelkich dopuszczeń i pozwoleń niezbędnych do realizacji zadania,
 - m) przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP, spełniających wymogi żywienia zalecane dla

uczniów przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej, posiłków przygotowywanych przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego,

- n) usuwania na własny koszt i własnym staraniem awarii występujących w bloku żywieniowym oraz jego wyposażeniu,
- o) dostarczania towaru własnym transportem, przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, Wykonawca zobowiązuje się należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu. Użyty do przewozu środek transportu będzie odpowiedni do właściwości towaru i zapewni zabezpieczenie jego jakości przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami,
- p) dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków,
- q) dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego wykazu użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, który Zamawiający może udostępnić rodzicom uczniów lub ich prawnym opiekunom; do wykazu Wykonawca załączy dokumenty potwierdzające zakup tych produktów i surowców. Złożenie wykazu wraz z załącznikami nastąpi nie później niż 3 dni od dnia wystosowania żądania przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kopiowania przedstawionych dokumentów na potrzeby własne,
- r) niezwłocznego wprowadzenia zmian (tj. od dnia następnego) wymaganych w wyniku kontroli realizacji zamówienia,
- s) przygotowania posiłków objętych dietami eliminacyjnymi (m.in. bezglutenowej, bez laktozy itp.). Jadłospis dla diet eliminacyjnych będzie przygotowany przez Wykonawcę. Jadłospis będzie przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji na min. 2 dni przed wprowadzeniem. Zamawiający zobowiązany jest do sporządzania i aktualizacji listy uczniów objętych dietą eliminacyjną i przekazania jej Wykonawcy na min. 3 dni przed podaniem posiłków (fax, e-mail),
- t) zapewnienia do wglądu Zamawiającemu na każde żądanie faktur potwierdzających zakup produktów, z których przygotowywane są posiłki,
- u) zapewnienia wagi do ważenia potraw i termometru do mierzenia temperatury potraw w celu stwierdzenia spełniania przez posiłki warunków określonych umowie i opisie przedmiotu zamówienia,
- v) zamieszczania na tablicy ogłoszeń Zamawiającego jadłospisu na kolejne 10 dni, zawierającego gramaturę posiłków oraz podpisanego przez Wykonawcę,
- w) zapewnienia sprzętu koniecznego do realizacji zadania własnym staraniem i na własny koszt,
- x) dostarczenia w terminie 7 dni od daty podpisania umowy decyzji Sanepid dotyczącej pojazdu, którym będą przewożone posiłki i/lub półprodukty.

§ 4

Podwykonawcy.

1. Wykonawca swoimi siłami i staraniem wykona następujące prace będące przedmiotem zamówienia:
2. Podwykonawca (cy)*, zgodnie z umową zawartą z Wykonawcą, wykona (ja)* następujące prace:
3. Zlecenie części usług podwykonawcom nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego do wykonania prac powierzonych Podwykonawcy(com).

4. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania Podwykonawcy(ców) i jego pracowników w takim samym stopniu, jakby to były działania, uchybienia i zaniedbania jego własnych pracowników.
 - a) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i terminowość prac, które wykonuje przy pomocy Podwykonawców.
 - b) Wykonawca jest zobowiązany do należytego wykonywania umowy zawartej przez siebie z Podwykonawcą(cami).

§ 5

Zatrudnienie osób na podstawie umowy o pracę.

1. Do obowiązków Wykonawcy należy zapewnienie zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób uczestniczących w realizacji przedmiotu umowy do czynności wskazanych przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, w całym okresie obowiązywania umowy.
2. Obowiązek określony w ust. 1 dotyczy także Podwykonawców. Wykonawca jest zobowiązany zawrzeć w każdej umowie o podwykonawstwo stosowne zapisy.
 - a) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu najpóźniej w dniu podpisania umowy listy osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę, biorących udział w realizacji zamówienia zawierającej następujące dane: imię i nazwisko, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę oraz wymiar etatu.
 - b) W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy - poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.
3. Zmiana osób biorących udział w realizacji zamówienia nie wymaga aneksu do umowy. W przypadku dokonania takiej zmiany Wykonawca przedstawi Zamawiającemu skorygowaną listę osób.

§ 6

Termin i miejsce wykonania zamówienia

1. Strony ustalają następujące terminy realizacji zamówienia: od 03.09.2018 r. do 24.06.2022 r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii, wakacji, przerw świątecznych).
2. Miejsce wykonywania usługi: Zespół Szkół nr 2 w Lesznie, ul. Prusa 33 64-100 Leszno
3. Przez wykonanie usługi rozumie się realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z zakresem określonym w niniejszej umowie, specyfikacji istotnych warunków zamówienia i ofercie Wykonawcy oraz szczegółowymi wymaganiami dla posiłków, stanowiącymi załączniki do niniejszej umowy.

§ 7

Cena i warunki płatności

1. Strony ustalają wartość maksymalnego wynagrodzenia na kwotę brutto: zł, (słownie:/100 złotych) w tym: cena jednostkowa obiadu –zł brutto (w tym

koszt wsadu do kotła:zł brutto + koszt przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego:zł brutto).

2. Powyższe ceny nie ulegną zmianie przez okres trwania umowy z uwzględnieniem ust.7.
3. Wykonawca ma prawo wystawić fakturę na koniec każdego miesiąca kalendarzowego po podpisaniu przez Zamawiającego protokołu odbioru.
4. W wyjątkowych okolicznościach Wykonawca może wystawić fakturę częściową za przygotowane i wydane posiłki przed terminem określonym w ust. 3. Faktura częściowa może zostać wystawiona po podpisaniu przez Zamawiającego częściowego protokołu odbioru.
5. Wartość faktury będzie ustalana na podstawie iloczynu ilości miesięcznie dostarczonych porcji i ich cen jednostkowych podanych w umowie.
6. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazane w fakturze, w terminie do 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
7. Dopuszcza się zmianę umowy po roku jej trwania, w zakresie ceny usługi, na wniosek Wykonawcy, o wartość inflacji, ogłoszoną przez Prezesa GUS na dany rok oraz w przypadku ustawowej zmiany podatku VAT w trakcie realizacji zamówienia.

§ 8

Kary umowne

1. Za każde opóźnienie w dostawie posiłków, które przekroczy 30 minut Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną – w wysokości 500,00 PLN (słownie: pięćset złotych) za każde opóźnienie.
2. Za każdy przypadek nienależytego wykonania umowy polegający na:
 - a. niedostarczeniu posiłku przez Wykonawcę,
 - b. wydaniu niekompletnego posiłku,
 - c. wydaniu posiłku o zaniżonej gramaturze,
 - d. dostarczenia posiłku o niewłaściwej temperaturze,
 - e. braku części składników posiłku,
 - f. niedostarczeniu jadłospisów w terminie określonym w § 3 umowy,
 - g. niewywieżenia odpadów,
 - h. nieposprzątania wymaganych umową miejsc.

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1000,00 PLN (słownie: tysiąc złotych) za każde stwierdzenie przypadku określonego niniejszym ustępem.

3. W przypadku:
 - a. rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
 - b. odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
 - c. rozwiązania umowy bez zachowania terminów wypowiedzenia przez Wykonawcę jednakże z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto umowy określonego w § 7 ust. 1 Umowy.
4. W przypadku rozwiązania lub odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto umowy określonego w § 7 ust.1 Umowy.

5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.
6. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 9

Ubezpieczenie

1. W okresie obowiązywania Umowy Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć się od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej łącznie) w zakresie prowadzonej działalności na kwotę (sumę ubezpieczenia) nie niższą niż wartość maksymalna wynagrodzenia, o której mowa w § 7 ust. 1.
2. Oryginał polisy ubezpieczeniowej lub inny dokument, potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia, o której mowa w ust. 1, wraz dowodem (dowodami) opłacenia pełnej kwoty należnych składek na to ubezpieczenie Wykonawca okazał, a kopia polisy stanowi Załącznik Nr 3 do Umowy.

§ 10

Rozwiązanie umowy.

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy.
2. W przypadku odstąpienia od Umowy, o którym mowa w ust. 1, Wykonawcy przysługiwać będzie roszczenie o zapłatę wynagrodzenia za usługi wykonane do dnia odstąpienia, zgodnie z komisyjnie ustalonym protokołem wykonania usług zaakceptowanym przez Zamawiającego i wycenę tych usług zweryfikowaną przez Zamawiającego.
3. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
4. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia z powodu rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, w szczególności w przypadku:
 - a) pięciokrotnego opóźnienia (przekraczającego 30 minut) w wydaniu posiłków w okresie obowiązywania umowy,
 - b) trzykrotnego niewydania posiłków w okresie obowiązywania umowy,
 - c) nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych określonych w niniejszej umowie i załącznikach,
 - d) niedostarczenia na wezwanie Zamawiającego wymaganych prawem atestów, certyfikatów i zaświadczeń związanych z realizowaną usługą.

§ 11

Zmiany do umowy

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonywane jedynie w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez obydwie strony, pod rygorem nieważności.
2. Zmiana wartości umowy nie może być większa niż 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

§ 12

Nadzór

1. Nadzór nad realizacją umowy, ze strony Wykonawcy pełni p. (stały przedstawiciel odpowiedzialny za kontakt z Zamawiającym), a ze strony Zamawiającego (...).

2. Reklamacje dotyczące posiłków Zamawiający będzie zgłaszać za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail Wykonawcy: Ryzyko związane z nieodczytaniem wiadomości e-mail leży po stronie Wykonawcy.
3. Personel Wykonawcy przeznaczony do realizacji zadania w siedzibie Zamawiającego zobowiązany jest uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu wykonywania usługi. Osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest (...)

§ 13

Postanowienia końcowe

1. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego informowania Zamawiającego o każdej zmianie adresu siedziby i o każdej innej zmianie w działaniach Wykonawcy mogącej mieć wpływ na realizację Umowy, pod rygorem przyjęcia wszystkich oświadczeń i korespondencji za doręczone na adres, którym dysponował Zamawiający. W przypadku nie dopełnienia tego obowiązku Wykonawcę będą obciążać ewentualne koszty mogące wyniknąć wskutek zaniechania.
2. Strony zgodnie oświadczają, że Zamawiający dostarczył Wykonawcy specyfikację istotnych warunków zamówienia zawierającą istotne dla Zamawiającego postanowienia i zobowiązania Wykonawcy oraz, że są one wprowadzone do niniejszej umowy zgodnie z warunkami zamówienia publicznego i stanowią jej integralną część.
3. Załącznikami do niniejszej Umowy są:
 - a. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia (załącznik nr 1);
 - b. Wymogi Szczególne dotyczące posiłków (załącznik nr 2);
 - c. Kopia polisy Wykonawcy (załącznik nr 3);
 - d. Umowa najmu lokalu użytkowego (załącznik nr 4);Wszystkie załączniki stanowią integralną część Umowy.
4. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
5. Wykonawca wykonujący za zgodą Zamawiającego przedmiot umowy przy udziale innych jednostek organizacyjnych ponosi pełną odpowiedzialność za ich działanie lub zaniechanie działania, jak za swoje własne działania.
6. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie przepisy ustawy - Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.
7. Wszelkie spory, jakie mogą wyniknąć między Stronami w związku z realizacją postanowień niniejszej Umowy, zostaną poddane rozstrzygnięciu sądu rzeczowo właściwego dla siedziby Zamawiającego.
8. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach: po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

WYMOGI SZCZEGÓLNE DOTYCZĄCE POSIŁKÓW

1. Przez cały czas wydawania posiłków minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówek) 15°C.
2. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.
3. Posiłki nie powinny być tworzone na bazie produktów wysokoprzetworzonych.
4. Wyklucza się posiłki typu „fastfood” oraz wyklucza się: bigos, fasolkę po bretońsku, mięso mielone.
5. Do przygotowywania posiłków będą używane produkty wysokiej jakości i zawsze świeże, posiadające aktualne, przynajmniej 7 – dniowe terminy ważności, nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
6. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku będą świeże lub mrożone – zakazuje się przygotowania potraw i napojów na bazie suszu.
7. Zupy będą gotowane na wywarze warzywnym lub mięsno-warzywnym. Zakazuje się serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości/korpusów drobiowych.
8. Do przygotowania posiłków używane będzie masło 82% i oleje roślinne. Zakazuje się stosowania margaryny.
9. Półprodukty przechowywane w magazynie Wykonawcy nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności.
10. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia oryginalnego pojemnika.
11. Dania mięsne będą przygotowywane z całych sztuk mięsa.
12. Codziennie w ramach posiłku znajdzie się świeża zieleń (natka pietruszki, koperek, szczypiorek). Owoce będą podawane w całości, nie dopuszcza się dzielenia owoców – za wyjątkiem owoców typu melon, arbuz.
13. Potrawy (w tym mięso) będą przygotowywane w piecu konwekcyjno-parowym bądź podobnym urządzeniu służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków.
14. Zakazuje się stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek, produktów masłopodobnych i seropodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie, mięsa mielonego oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się serwowanie jakichkolwiek potraw z proszku.
15. Nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia (5 dni).